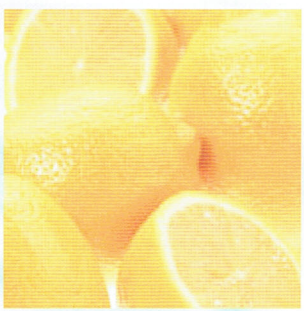
いのちをつなぐ
SARAYA

morinaga

食の安全・安心を守る
画期的な衛生システムのご提案



微酸性電解水
サニテーションシステム

食品添加物指定
微酸性次亜塩素酸水「ピュアスター水」
国内特許　第3798486号
米国特許　No.US 6,217,741 B1
欧州特許　No.0802164

ピュアスター ミュークリーン

微酸性電解水生成装置
PURESTER
μ-Clean

微酸性電解水導入に

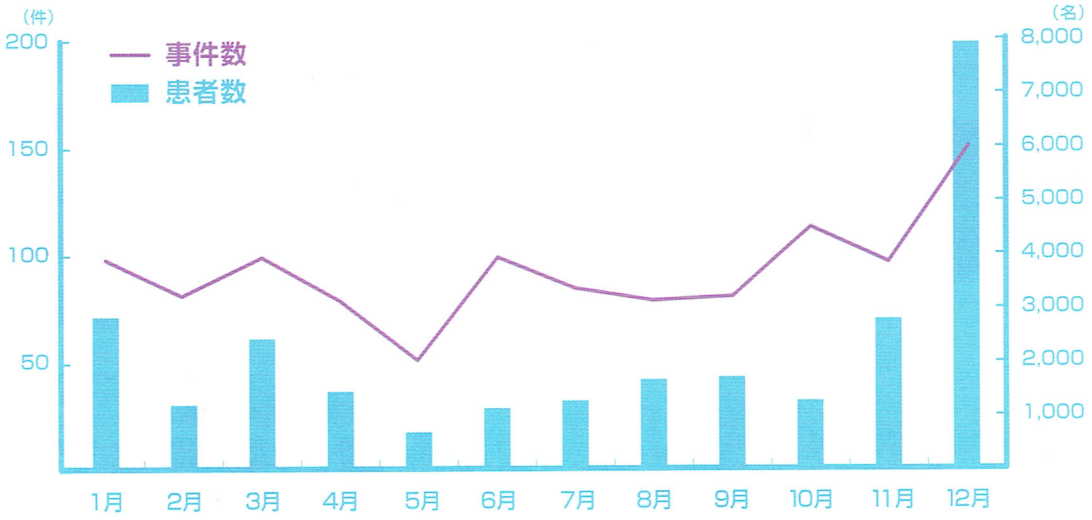
sanitary management

消費者が食に対して求めていることはなんでしょうか？
それは、食の品質が安全であることです。安全な上で、
初めて、消費者は安心して食べることができます。
食品製造現場を常にキレイに保つことにより、
衛生的な状態を維持することが重要だとサラヤは考えます。

微酸性電解水は食中毒原因物質に対して殺菌・除菌効果のある水です。
高い性能を持ちながら人にも環境にもやさしく安心して使うことが
できます。食品添加物の殺菌料にも指定されているため、
直接食材を洗うことはもちろん、作業者にも安心な機能水です。

2012年 食中毒発生件数

1,100件／26,699名



※厚生労働省ホームページ 平成24年(2012年)食中毒発生状況より

よる衛生管理

INDEX

微酸性電解水導入による衛生管理
····· P.01-02

微酸性電解水について
····· P.03-04

微酸性電解水の有効性
····· P.05

微酸性電解水によるすすぎの効果
····· P.06

カビ抑制効果検証
····· P.06

“水”のように使う
····· P.07

野菜の洗浄と殺菌
····· P.08

食品、器具への殺菌・除菌効果
····· P.09-10

導入によるメリット
····· P.11

導入事例 , Q&A
····· P.12

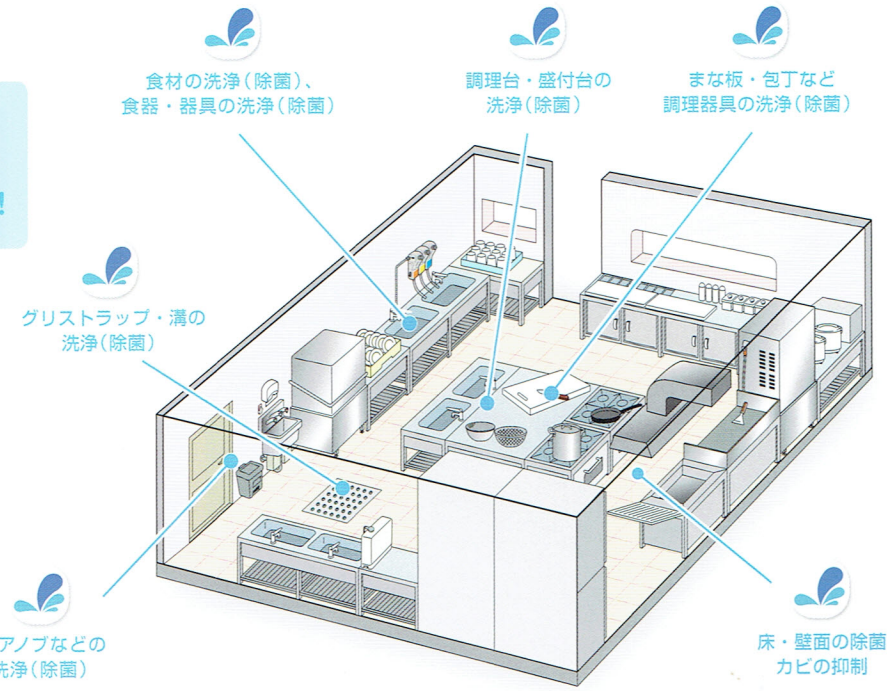
微酸性電解水生成装置「ピュアスター」
····· P.13-14

微酸性電解水について

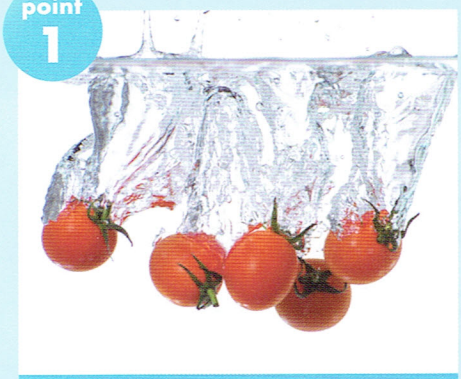
What?
微酸性電解水って何？

微酸性電解水は水に近い性状のため、洗浄後のすすぎ水として利用でき高い除菌効果を発揮します。水の使用量、作業の手間が削減できるうえ、10～80ppmという低い塩素濃度で使用するため排水設備への影響も少なく、トリハロメタンが生成しにくく安全性に優れており、洗浄に関わる作業者、器具、環境に対して、安心してお使いいただけます。

食品添加物指定で、
人や環境にやさしい微酸性電解水です。
洗浄後のすすぎ除菌にも使えます。



point 1



食品添加物指定

厚生労働省より2002年に殺菌料「次亜塩素酸水」として指定。
食材の洗浄、食品を扱う器具の洗浄に使用することができます。

point 2

器具・機器にやさしい

次亜塩素酸ナトリウムや強酸性水などのように原料にナトリウムを含まないため、塩の析出がほとんど無く器具や機器などの設備を傷めません。

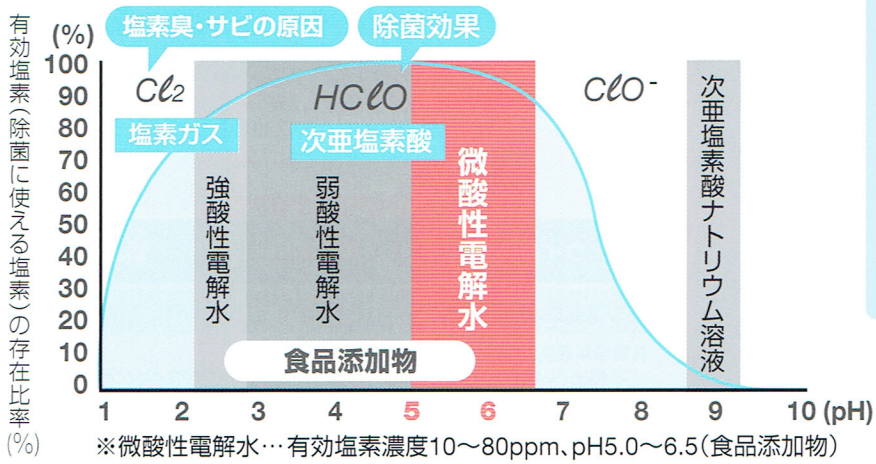
point 3

人にやさしく高い利便性

手にもやさしい低刺激の微酸性なので、安心して使用することができます。塩素臭も少なく作業者に対して高い安全性を誇ります。

低濃度でも強い殺菌効果

次亜塩素酸の比率が高く、低濃度（10-80ppm）でも威力を発揮します。塩素カビ・サビの心配もなく、
皮ふ刺激やニオイも少ないのが特長です。



※微酸性電解水…有効塩素濃度10～80ppm、pH5.0～6.5（食品添加物）

グラフの水色の領域は強い殺菌力のある次亜塩素酸（HCIO）の領域

殺菌効果の主役 次亜塩素酸 HCIO

存在比率が高いほど殺菌効果が高い

効果 UP

■次亜塩素酸ナトリウム溶液
安定性は良いが有効な次亜塩素酸の比率が低いので、200ppmという高濃度で使用する必要があり、ニオイ（塩素臭）などの問題がある。

■強酸性電解水：pHが低いこともあり、低濃度でも殺菌効果を発揮するが、サビや塩素ガスの発生に注意が必要。

■弱酸性電解水：強酸性電解水と比べて比較的安定しているが、サビや塩素ガスの発生に注意が必要。

微酸性電解水（次亜塩素酸水）と次亜塩素酸ナトリウム溶液はこんなにも特徴が違うんだ。

微酸性電解水中の次亜塩素酸（HCIO）は、
食品への**残留性が低く**、同濃度次亜塩素酸ナトリウム（NaCIO）の
約150倍の殺菌能力があると言われています。

殺菌能力 約150倍

微酸性電解水の有効性

高い効果がある次亜塩素酸で、さまざまな微生物に対応※

※一覧は試験管内での試験結果であり、実際の現場で使用した場合の効果と異なります。

細菌	処理前菌数	ピュアスター水有効塩素濃度	生育の有無 30秒後	60秒後
大腸菌(O157:H7)	5.2×10^8	10ppm	−	−
リステリア	2.5×10^8		−	−
緑膿菌	3.7×10^8		−	−
サルモネラ	2.1×10^8		−	−
セラチア	2.9×10^8		−	−
黄色ブドウ球菌	1.8×10^8		−	−
エルシニア	4.8×10^8		−	−
腸炎ビブリオ	3.2×10^8		+	−
	3.2×10^8	30ppm	−	−
	3.1×10^7	10ppm	−	−
カンピロバクター・コリ	4.0×10^8		−	−
カンピロバクター・ジェジュニ	6.0×10^7		−	−

ピュアスター水:有効塩素濃度は表中に記載、pH6.0、室温
試験液10mLに菌液1mLを添加し、ここから30秒、60秒後に1白金耳を液体培地に接種、培養し培養液の混濁したものを＋、しなかったものを－とした。

試験依頼先　財団法人日本食品分析センター
試験成績書発行年月日　平成14年10月17日
試験成績書発行番号　第102071681-001号
森永乳業株式会社作表

真菌(カビ)	処理前菌数	処理後菌数
クロカビ	2.3×10^4	−

有効塩素濃度29.7ppm、pH6.0、処理時間1分、20℃、−:不検出(<10)　(CFU/mL)
CFU:コロニー形成できる菌数　クロカビ:クラドスポリウム

森永乳業株式会社調べ

ウイルス	処理前	処理後
インフルエンザウイルス	1.4×10^8	−

有効塩素濃度20ppm、pH6.0、処理時間1分、室温　(TCID50/mL)
−:不検出(<40)、TCID50:培養細胞の50%に感染できるウイルス量

防菌防黴Vol34, No.1, 3-10, 2006

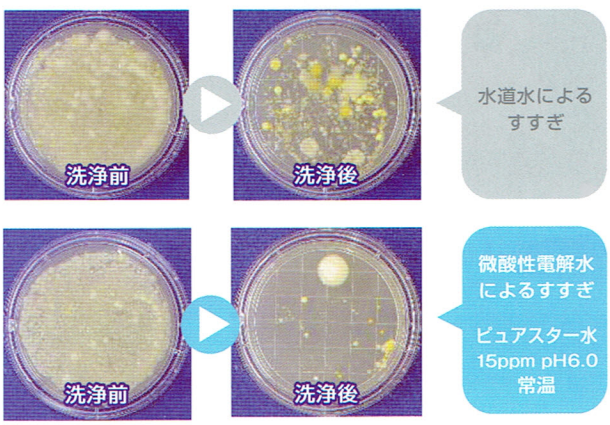
ウイルス	処理前	処理後
ノロウイルス(代替)※	1.3×10^5	−

※代替:ネコカリシウイルスにて試験　(TCID50/10μL)
有効塩素濃度10ppm、pH6.5、処理時間1分、室温
−:不検出(<4.7)、TCID50:培養細胞の50%に感染できるウイルス量

平成21年度第36回日本防菌防黴学会年次大会講演要旨

水道水とピュアスター水との比較

まな板の除菌効果試験



洗浄前の汚れたまな板から標準寒天培地にスタンプしたものと、それぞれの水で15秒間ブラシでこすりながら流水洗浄し水分を除去後、同じ場所から標準寒天培地にスタンプしたものを培養して比較。

手のひらでの除菌効果試験

水道水
0.3ppm pH7.6 23℃
12L/min

ピュアスター水
20ppm pH6.0 20℃
3L/min

汚れて放置した雑巾に手のひらを押し付け。
それぞれの水で5秒間流水洗浄し水分除去後、標準寒天培地にスタンプをして培養。

※まな板、手のひらともに一般生菌について調査
森永乳業株式会社調べ

微酸性電解水による すすぎの効果

二次汚染の原因となりやすいまな板や包丁などの調理器具の衛生管理は特に重要です。調理器具の洗浄後のすすぎに微酸性電解水を使用することにより、「すすぎ」=「除菌作業」となり、二次汚染のリスク軽減に効果を発揮します。

すすぎ **= 除菌**

洗浄後に必ず行う「すすぎ」に微酸性電解水を使うと、すすぎと同時に除菌ができるんだね!

微酸性電解水による流水除菌効果試験

ネコカリシウイルス（米国環境保講庁認定ノロウイルス代替）と汚れ（1% 肉エキス、1% ヒツジ赤血球）をステンレス板及びポリエチレン板に塗り広げて、ピュアスター水にてすすぎ、評価した。

ステンレス板（包丁等）に対する「すすぎ」の評価

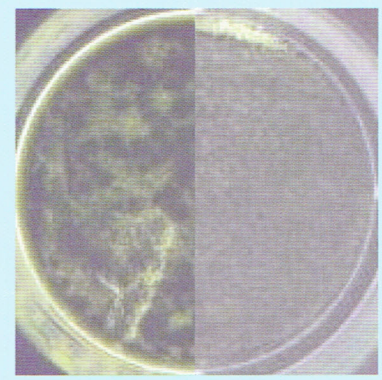
汚れ	すすぎ	ウイルスの不活化率
1%肉エキス	水道水	82.2%
	ピュアスター水	99.9%以上
1%ヒツジ赤血球	水道水	98.2%
	ピュアスター水	99.9%以上

ポリエチレン板（まな板等）に対する「すすぎ」の評価

汚れ	すすぎ	ウイルスの不活化率
1%肉エキス	水道水	99%
	ピュアスター水	99.9%以上
1%ヒツジ赤血球	水道水	98.2%
	ピュアスター水	99.9%以上

［ピュアスター水生成設定］　有効塩素濃度：29ppm pH6.0
サラヤ株式会社調べ

ピュアスター水ですすぐことにより、調理器具はもちろん、すすいだ後の廃液にもウイルス不活化効果が見られた。

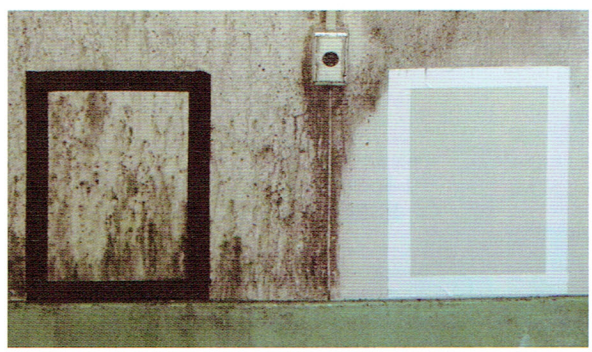


水道水で すすいだ後　　ピュアスター水で すすいだ後

カビ抑制効果検証

suppress
かけるだけで抑制？

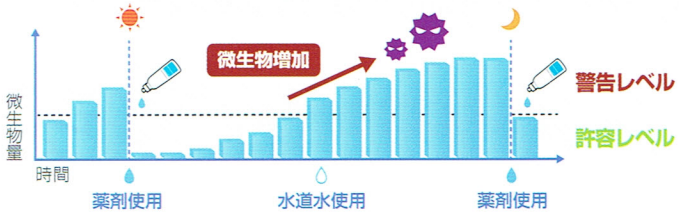
カート洗浄室の壁面（縦45×横35cm）に1日1回ピュアスター水4Lを2ヶ月間にわたり散布しました。



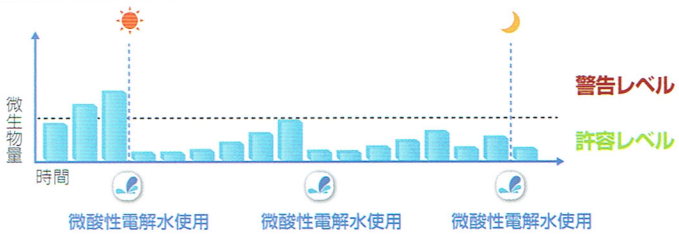
散布していない箇所では、検証開始から1週間程度でカビが発生したんだけど、1ヶ月後には散布した箇所（左図白線内）では、目視でカビの確認ができなかったんだ!

“水”のように使う

水道水 薬剤使用時にしか除菌できていない



微酸性電解水使用 水の代わりに使うだけで除菌できる



水道水ですすぐ

↓

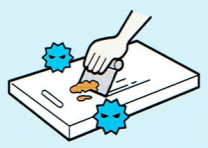
除菌効果のある水ですすぐ

日常的に継続して使うことで衛生品質の高い状態を保てるんだ。微生物が増殖する時間を作らないからね！

調理器具への洗浄・除菌活用　調理器具洗浄＋微酸性電解水によるすすぎ

細菌が繁殖しやすいまな板や包丁などの調理器具の洗浄後のすすぎと同時に除菌が完了するため、二次汚染リスク軽減の効果を発揮します。

1 余分な残渣を取り除く

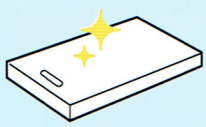


2 まな板の傷目には菌がたくさんいるんだ。ブラシで念入りにこすり洗いしてね。

3 微酸性電解水ですすぐ（除菌もできる！）

水気をとる

4 完了!!



中性洗剤
ヤシノミ洗剤

＋

微酸性電解水生成装置
ピュアスター ミュークリーン

金属への影響も少なくサビを発生させにくく調理器具への使用も可能です。また、皮ふへの刺激が少なく、手荒れの心配もありません。

施設（床・壁など）への洗浄・除菌活用　発泡洗浄＋微酸性電解水によるすすぎ

厨房や加工現場の床や壁、複雑で汚れの落ちにくい機器などの洗浄には発泡装置で泡を拭きつけて、ブラッシングし微酸性電解水ですすぎます。

1

発泡することにより隅々まで簡単に洗浄

2

微酸性電解水ですすぎ

簡易発泡装置
クリーンフォーム CF-5000

＋

微酸性電解水生成装置
ピュアスター ミュークリーン

発泡で広範囲もムラなく洗浄

小型な発泡装置は電源不要でどこへでも持ち運びができ、日頃手の届きにくい場所の洗浄にも適します。

微酸性電解水を継続的に使用することで ニオイ・ヌメリ・カビを **抑制**

野菜の洗浄と殺菌

野菜の洗浄＆殺菌　食材洗浄＋微酸性電解水によるすすぎ

微酸性電解水は食材への影響が少ないため食材由来の様々な食中毒原因微生物に対し、食材の品質を損なうことなく高い効果を発揮します。次亜塩素酸ナトリウムと比べて殺菌時間が短いため、作業工程を変更することなく時間短縮が可能です。

中性洗剤（野菜用洗浄処理剤）
A-2000

微酸性電解水生成装置
ピュアスター ミュークリーン

微酸性電解水の野菜処理時の効果

微酸性電解水は、次亜塩素酸ナトリウムと同じく殺菌能力を持っていますが、20ppmという低い濃度で効果が発揮されるため、ニオイや刺激も少なく、安心して使用できます。また、排水設備への影響も低く、トリハロメタンが生成されにくいため、作業環境が飛躍的に向上します。

■野菜殺菌処理の処理別一般生菌数（CFU / g）　サラヤ株式会社調べ

	水洗い	次亜塩素酸ナトリウム	微酸性電解水
レタス	———	200ppm	20ppm
	2.4×10^{2}	＜10	＜10

微酸性電解水処理設定…有効塩素濃度:20ppm pH6.2
処理時間:1分（オーバーフローにて処理）
次亜塩素酸ナトリウム…有効塩素濃度:200ppm　処理時間:5分（浸漬にて処理）

シャキッ シャキッ 食材を活かす特性

褐変抑制

微酸性電解水は食品の品質への影響が少ない上、野菜の褐変を遅らせ、みずみずしい食感を保ちます。下の写真は、水・次亜塩素酸ナトリウム・微酸性電解水で処理を行い、冷蔵庫でラップをして6日間保管したものです。微酸性電解水で処理をしたレタスはみずみずしさを保っていることがわかります。

食感への影響 小

微酸性電解水は、殺菌作用時の刺激が弱く食品の細胞を傷つけにくく、品質劣化が次亜塩素酸ナトリウムと比べて少ないため、処理後もシャキシャキとした食感をお楽みいただけます。また、残留性が低いため気になる塩素臭もほとんどありません。

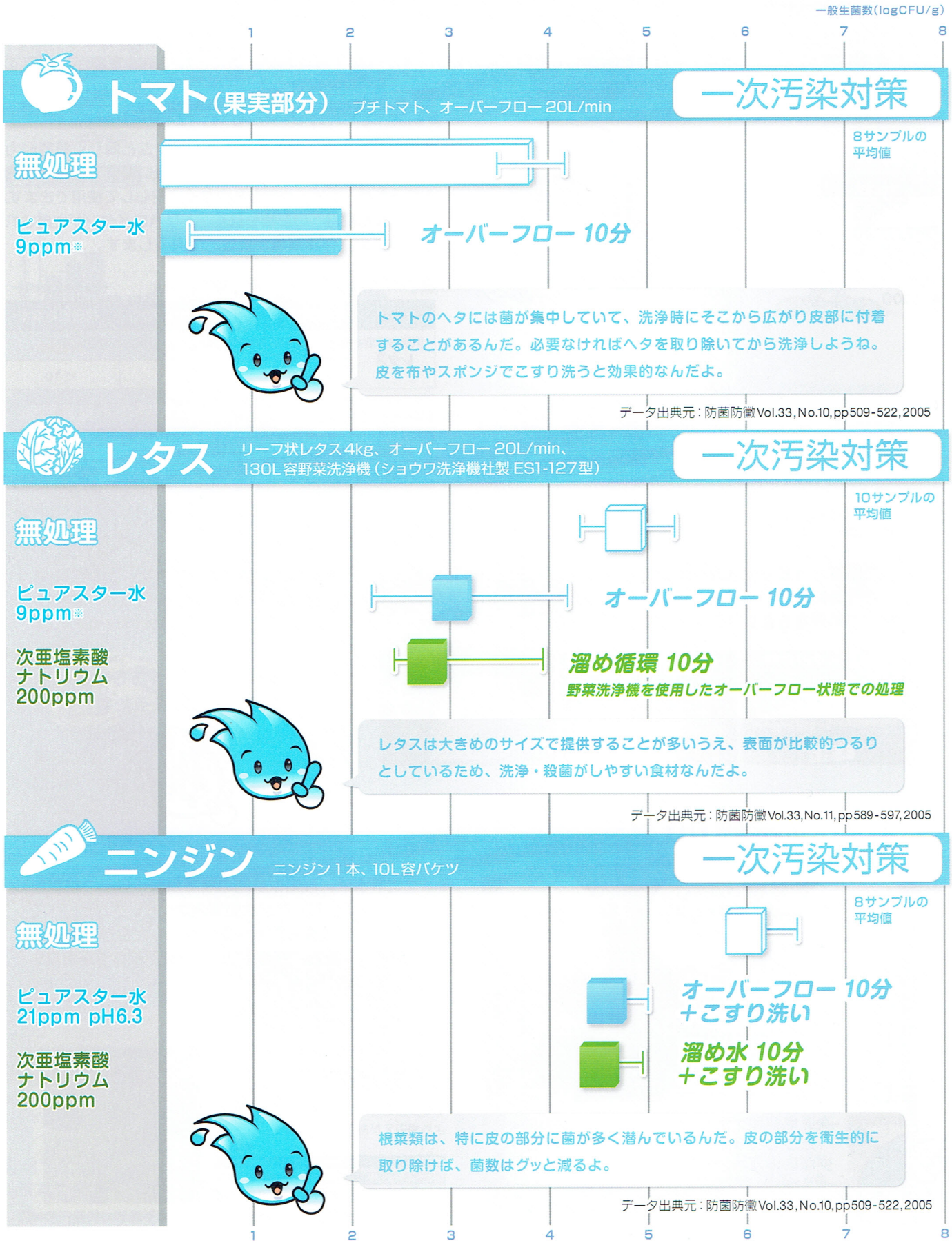
レオメーターによる食感試験

500gの加重をかけ、沈みこんだ距離によって細胞の強度を測る試験おいて、微酸性電解水処理のレタスは次亜塩素酸ナトリウム処理のものより数値が高いため、より歯応えがあると言えます。

単位：mm

無処理	33.4
微酸性電解水処理（7.5ppm/pH5.5）	28.3
次亜塩素酸ナトリウム処理（200ppm/pH5.5）	13.6

食品、器具への殺菌・除菌効果



※ピュアスター水で食品を殺菌する際は、食品添加物の範囲である有効塩素濃度、pHでご使用ください。

一次汚染　自然環境に由来する直接的な要因よる汚染

二次汚染　製造工程における「設備」「環境」「作業者」などに起因する汚染

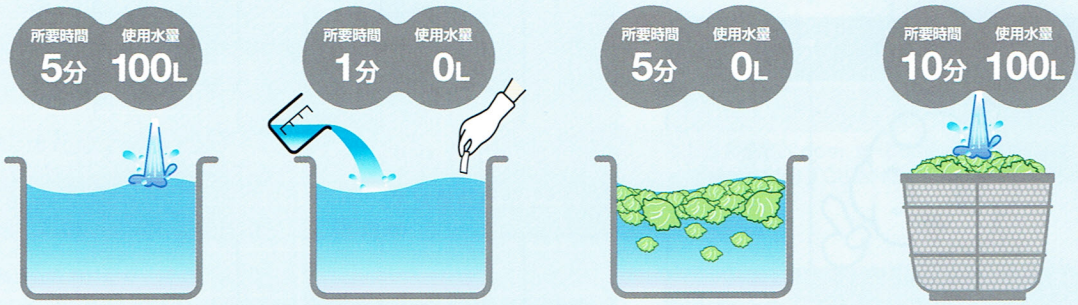
導入によるメリット

微酸性電解水の特長は「殺菌時間が短い」ことです。殺菌作業が効率化され、
「作業時間と使用水量」を大きく改善することで、コスト削減に繋がります。

ミュークリーン導入の殺菌工程比較

従来の殺菌工程

これまでの作業では、
作業時間や使用水量が
たくさん必要で大変だったんだ。

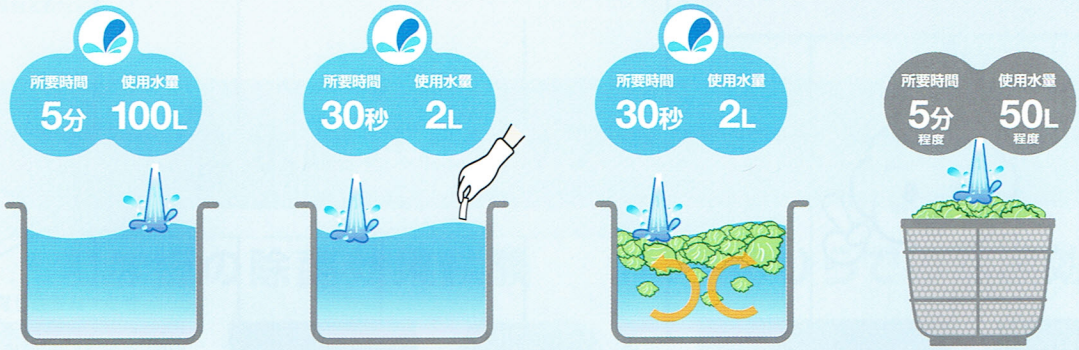


濃度にムラが出易い上に希釈の手間がかかる。
濃度が濃く、すすぎが十分でないと臭いの原因となるため、大量の水ですすぎを行う必要がある。

1 シンクに水をためる。 2 次亜塩素酸ナトリウム200ppmに希釈し濃度をチェック。 3 野菜を投入し、浸漬し殺菌処理。 4 流水で十分にすすぐ。

TOTAL
所要時間 21分
使用水量 200L

ミュークリーン導入時※



自動希釈なので濃度が一定

流水により常にフレッシュな殺菌水が行きわたります。

濃度が低く、残留性が少ないため、ニオイも少なく食感が良い仕上がりに。

1 シンクに水をためる。 2 微酸性電解水をオーバーフローさせながら濃度チェック。 3 オーバーフローさせながら野菜を投入し殺菌処理。 4 流水ですすぐ。

TOTAL
所要時間 11分 程度
使用水量 154L 程度

※タンクユニット使用時を想定して算出しています。また、最終の流水すすぎ時間・水量は食材によって変動します。

作業時間の短縮	作業工程の効率化	希釈の手間なし	水の使用量削減	人・環境にやさしい
短縮		auto 10-30ppm	減水	pH5.0-6.5

ミュークリーンを使うとこんなにいいことがあるんだよ。

導入事例

日本料理
分とく山 様

ピュアスターは普通の水道水と同じ感覚で、装置から出てきた水をかけるだけで殺菌できるから楽ですよね。
楽に殺菌できるということはとても大切なんです。

鮮魚小売店
西浅 様

西浅はスーパーやデパートの中に出店する鮮魚小売業です。多店舗展開をする中で、デベロッパーさんにも高い衛生基準を求められますので、それを達成していこうという動きの中でピュアスターを導入しました。

特別養護老人ホーム
みさよはうす土支田 様

老人施設では認知症などの方が殺菌剤を誤飲してしまう事故もあり、万一飲んでも安全なピュアスター水なら安心です。
通常の洗い作業の後、これですすぐだけというシンプルさも大切です。

Q&A

Q ピュアスターは微酸性電解水（殺菌水）とアルカリ水の両方を生成する装置ですか？

A ピュアスターは無隔膜方式を採用しており、生成される全ての水が微酸性電解水（殺菌水）としてご使用いただけるため、殺菌を目的とした導入に関して経済的にご検討いただけます。

Q 導入後、安定して微酸性電解水を作り続けるために、定期的に交換が必要な部品はありますか？交換時に費用はかかりますか？

A 電解槽や消耗品などの交換が2～3年周期で必要になり、交換の際には費用が発生しますので、全国の弊社サービススタッフがケアする定額メンテナンスパックへの加入、もしくはフルメンテナンス付きのレンタルプランがおすすめです。

Q ピュアスターの微酸性電解水はニオイがほとんどしないので、本当に電解水が生成されているか不安になる時があります。

A ご安心ください。ニオイがほとんどしないのはピュアスター水の特長の一つです。使用薬液が不足している場合は、本体の「薬液なし」ランプが点灯し水が出なくなりますので、安心してお使いいただけます。また、日常のチェックには専用の濃度試験紙をお使いください。

微酸性電解水生成装置 ピュアスター

商品コード 71008

生成能力 300L/h

微酸性電解水生成装置
PURESTER
μ-Clean
ピュアスターミュークリーン

センサー　卓上型　100V

ノータッチ
手をかざすだけで吐出。簡単に、衛生的に。
コンパクトサイズな微酸性電解水生成装置。

設置イメージ

通常設置

タンクユニット

本体から離れた場所で微酸性電解水を使用する場合や、シャワーノズルでのすすぎやかけ流しでの使用、複数蛇口で使用する場合など用途に合わせてお使いください。

仕　様	
名　称	微酸性電解水生成装置 ピュアスター ミュークリーンRMT
電　源	AC100V 50/60Hz
消費電力	150W
外形寸法	W412×D176×H385mm
製品質量	約6kg（梱包、付属品および薬剤は除く）
ピュアスター水生成量	約300L/h
有効塩素濃度	10～30mg/kg（標準）※2
pH	5.0～6.5（食品添加物）（標準範囲4.0～7.0）
給水圧	0.1MPa以上、0.5MPa未満
給水接続口	G1/2"　メネジ

※ご使用条件により調整範囲などに多少の差異が生じますのでご了承ください。特に塩酸使用量に関しては水質で変わることがあります。　※2 ご使用条件により異なる場合があります。

工具不要で薬液も交換簡単

ピュアスター ミュークリーン専用（食品添加物製剤）
ミュークリーンメイト

商品コード 71007

規格：1kg×3
入数：4（12本）

重　要　原水は、水道水「水道法（昭和32年法律第177号）第4条第2項の規定に基づく「水質基準に関する省令」（平成15年厚生労働省第101号）に適合」または、飲料水基準を満たした井戸水等をご使用ください。原水のpH、硬度によっては規定の電解水水質から外れる場合があります。

別売オプション　ミュークリーン専用リモートコントローラー ミューリモート

ミュークリーン本体を台下などへ設置、離れた場所で吐出させたい時にご活用ください。
手元のボタンでワンタッチで微酸性電解水を吐出することができます。
※ミュークリーン本体とミューリモートとの最大延長は3mです。

商品コード 71009

外形寸法：W120×D130×H100mm
（継手部分は含まず。奥行は取付金具を含む）
製品質量：1kg（ケーブルを含む）

設置イメージ

微酸性電解水の使用量に応じて他の大型機種もご用意しております。

微酸性電解水生成装置
PURESTER Mpシリーズ

ピュアスター
Mp-300

生成能力 300L/h

ピュアスター
Mp-1000

生成能力 1000L/h

仕　様		
名　称	微酸性電解水生成装置 Mp-300	微酸性電解水生成装置 Mp-1000
電　源	AC100V 50/60Hz	AC100V 50/60Hz
消費電力	75W	150W
外形寸法	W210×D284×H345mm	W420×D303×H538mm
製品質量	11kg	32kg
ピュアスター水生成量	約300L/h	約1000L/h
使用薬液	ピュアスターメイト3	ピュアスターメイト9

使用薬液

ピュアスターMpシリーズ専用
（食品添加物製剤）

ピュアスターメイト3
商品コード 74689
規格:20kg
入数:1

ピュアスターメイト9
商品コード 74691
規格:20kg
入数:1

別売オプション　タンクユニットラインナップ

タンクユニットは、ピュアスターミュークリーン、Mp シリーズともに構成が可能です。使用量、使用用途により構成が異なります。
詳しくはお問い合わせください。

微酸性電解水貯水用タンク

下記のタンクのラインアップは一例です。
タンク容量は、ご要望に応じて、
下記容量以上のタンクもご用意できます。

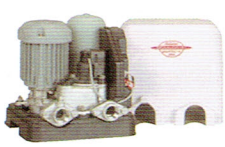
タンク

タンク容量	100L	200L
材　質	ポリエチレン製	ポリエチレン製

※タンク写真はイメージです。

供給ポンプ

供給ポンプはタンク内に貯水した微酸性電解水を吐出先まで送るために使用します。使用する容量や用途により他の出力のポンプをご用意できます。

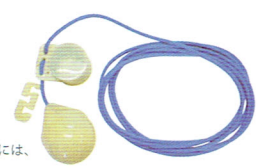


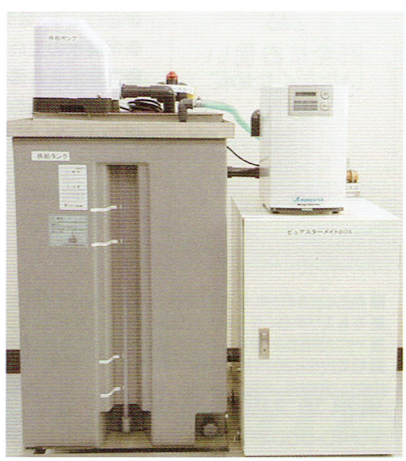
型　式	NF2-250S
仕　様	26L/分×22m
電　源	100V 50/60Hz
消費電力	250W
外形寸法	W257×D280×H280mm
重　量	12kg

フロートスイッチ ME-1

溶出試験をクリアした、微酸性電解水専用のフロートスイッチです。タンク内に設置します。

※ミュークリーンをタンクユニットで使用する際には、別売のレベル制御用ミュー接続ケーブルとフロートスイッチが必要となります。





ユニット事例（Mp-300＋200Lタンク）

衛生管理サポート

サラヤでは長年培った衛生管理のノウハウをもとに、お客様の自主管理をトータルでサポートし、衛生レベルの向上をお手伝いいたします。微酸性電解水生成装置ピュアスターをご購入いただいても、正しく効果的に活用しなければ、十分な効果を得ることができません。サラヤは機器販売だけでなく、現場のオペレーションに合わせた、殺菌効果を検証し、正しく効果的にお使いいただくためのアフターフォロー体制も整備しています。

食材検査

衛生指標菌から食中毒細菌まで検査室で検証いたします。効果的な検証方法についてもご提案させていただきます。

ふき取り検査

実際に食品衛生インストラクターが現場を訪問し、微酸性電解水の使用前、使用後でふき取り検査を実施します。

マニュアル作成

効果が得られた方法については、写真やイラストを使ったマニュアルとして提供いたします。

サラヤでは衛生的な環境構築のため、ピュアスター３シリーズ（ミュークリーン、Mp-300、Mp-1000）をより快適にご使用いただくためにメンテナンスプランをご用意しております。定期点検を行うことにより、ピュアスターを最良な状態に保ちます。故障を未然に防ぐことにより余分なメンテナンス費用を抑えることができます。

メンテナンスプラン

ピュアスター３シリーズ（ミュークリーン、Mp-300、Mp-1000）をより快適にご使用いただくための基本メンテナンスプラン。
衛生管理を維持いただくために、安心してご利用いただける内容です。

契約期間 １年間　　**料　金** 年間金額：20,000円（税抜）

メンテナンス内容 １年に２回の定期点検

点検作業（動作確認、外観清掃、給水メッシュ清掃、コンセント及び電源プラグ確認、pH測定、有効塩素濃度測定、報告書作成）
ミュークリーンのみ消耗部品交換（ポンプチューブ、ファンフィルタ）費用及び作業に伴う出張費用が含まれます。

ミュークリーンにおいては、厨房内に設置するケースが多く、油汚れとホコリにより、ファンフィルタが詰まることが予想されます。その為、本体内部の換気が損なわれ、電子基板等に影響を与える可能性がある為に、1年に一度ファンフィルタの交換をおすすめします。また、ポンプチューブの劣化により、本体内部でピュアスターメイトが漏れ出すと本体内部の腐食及び電子基板等に影響を与える可能性がある為、３年に一度ポンプチューブの交換をおすすめします。

⚠ 安全にお使いいただくために	●商品に関する詳細な仕様、図面などの資料を用意しております。詳しくはお問い合わせください。 ●ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。 ●本製品は屋内専用です。雨水のかからないところでご使用ください。また、火の気のない場所に据え付けてください。 ●本製品からは、塩素ガス、水素ガスが発生しますので、十分な換気が必要です。 ●据付工事、電気工事などが必要です。お買い上げの販売店または専門業者にご依頼ください。 ●電解水の生成に使用する水は、水道水など飲用できる水を使用してください。 ●電解水を容器に充填して流通、販売しないでください。 ●電解水は他の薬剤を混合して使用しないでください。 ●このカタログに掲載している製品は医療用ではありません。 ●製品を絶対に改造しないでください。 ●使用薬液は、当社指定の薬液をお使いください。他社の薬液では思わぬトラブルを生じる恐れがありますので、お使いにならないでください。

■ 製品は改良のため、予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。
■ 写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なることがあります。
■ カタログ掲載製品の詳細については、販売店・専門施工店または当社にお尋ねください。
■ 記載内容は2014年1月現在のものです。

東京サラヤ株式会社
〒140-0002 東京都品川区東品川1-25-8

サラヤ株式会社
〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-2-8
TEL.06-6797-2525　http://www.saraya.com/

取扱店
株式会社 エースライフ
〒194-0032 東京都町田市本町田1383-3
TEL/FAX 042-814-2022

VEGETABLE OIL INK
FSC www.fsc.org ミックス 責任ある木質資源を使用した紙 FSC® C014687